FICHE DE PRÉVENTION

ÉLECTROMÉNAGER

APPAREILS DE CUISSON SUR TABLE

(Mise à jour – Juin 2015)

Les appareils de cuisson sur table (services à fondue, pierrades et autres woks), quel que soit leur mode de chauffage (électrique, pâte à brûler, alcool à brûler, etc…), sont susceptibles, du fait de la présence de corps gras portés à haute température, d'occasionner des brûlures aux personnes qui entrent en contact direct avec le récipient ou lors du renversement de celui-ci.

Le risque de brûlure grave est présent lors du renversement de ces appareils, le plus souvent en raison d'un mauvais usage. En revanche, le contact avec les surfaces chaudes peut être considéré comme inhérent à tout appareil de chauffage et l'utilisateur ne peut normalement pas l'ignorer. Cependant, même si un bref contact ne conduit pas forcément aux urgences, il peut provoquer de très désagréables brûlures.

Ces appareils étant normalement destinés à être placés sur la table au milieu des convives, un certain nombre de précautions sont à respecter. En premier lieu, il convient de privilégier au moment de l'achat les modèles les plus massifs car ils possèdent une meilleure stabilité.

La température des appareils à fondue doit être adaptée aux différentes formes de préparations et sortes de fondue : au fromage, à la viande, au chocolat….. Il convient de remplir le récipient entre la limite minimum et maximum et de vérifier que la limite maximum n'est pas dépassée.

La préparation du wok se fait à forte température très rapidement. Il s'agit de régler la température au maximum jusqu'à ce que le wok soit bien chaud, d'ajouter l'huile ou la matière grasse, puis les légumes ou autres préparations et de remuer constamment les aliments pendant leur cuisson.

TEXTES APPLICABLES

(Ces textes sont donnés à titre informatif et ne sauraient se substituer à la réglementation en vigueur)

- Norme NF EN 60335-1 (mai 2013) : Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 1 : exigences générales.
- Norme NF EN 60335-2-9/A13 (octobre 2012) : Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 2-9 : règles particulières pour les grils, grille-pain et appareils de cuisson mobiles analogues.
- Décret n° 2003-935 du 25 septembre 2003 modifiant le décret n° 95-1081 du 3 octobre 1995 relatif à la sécurité des personnes, des animaux et des biens lors de l'emploi des matériels électriques destinés à être employés dans certaines limites de tension.
- Directive 2014/35/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

CONSEILS DE PREVENTION

- ***Avant l'utilisation***
  - Lisez attentivement le mode d'emploi et conservez soigneusement la notice.
  - Vérifiez que l'appareil est posé sur une surface lisse, stable et horizontale.
  - Faites attention à ce que l'appareil ne soit pas disposé au coin d'une table pour éviter qu'il ne bascule.
  - Ne faites pas déborder l'alcool à brûler, sinon essuyez-la tout de suite.
  - Attention aux tables en verre : un choc thermique (ou mécanique dans certains cas) peut provoquer la destruction du plateau ce qui risque d'entraîner la chute de l'appareil en chauffe sur les convives.

- ***Pendant l'utilisation***
  - Evitez les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
  - Faites en sorte que le câble électrique et la rallonge ne soient pas exposés aux endroits où il y a du passage pour éviter de faire basculer l'appareil.
  - N'aspergez et n'immerger jamais les plaques chauffantes.
  - Gardez le couvercle des brûleurs à alcool à brûler à portée de main afin de pouvoir éteindre ceux-ci rapidement.
  - La graisse peut s'enflammer à des températures élevées. Ne versez jamais d'eau dessus.
  - Utilisez des gants appropriés pour manipuler ces appareils.

- ***Après l'utilisation***
  - Laissez refroidir la plaque de cuisson et les ustensiles avant de les nettoyer et de les ranger.
  - Débranchez l'appareil avant le nettoyage et après chaque utilisation.

QUE FAIRE EN CAS D'ACCIDENT ?

➲ En cas de brûlures

4 principes doivent vous guider :

- ➲ Estimer la gravité des brûlures.
- ➲ Prévenir, le cas échéant, les services de secours.
- ➲ Soulager la personne brûlée.
- ➲ Eviter l'aggravation.

- *En cas de brûlure grave :*
  - Eloignez la victime de la source de chaleur.
  - N'appliquez surtout rien.
  - Contactez immédiatement les services d'urgence (SAMU : 15 ; Sapeurs-Pompiers : 18) ou le Centre de Brûlés le plus proche de votre domicile.

- *En cas de gravité moindre :*
  - Eloignez la victime de la source de chaleur.
  - Placez la zone brûlée sous l'eau à 15°C, à 15 cm du jet, pendant 15 minutes, sauf en cas de brûlures étendues car il y a un risque d'hypothermie.
  - Enlevez les bijoux (montre, bague…) avant que la peau ne commence à gonfler.
  - Désinfectez la plaie. N'utilisez surtout pas d'antiseptique agressif, ni alcool, ni colorant comme de l'éosine.
  - Recouvrez d'une compresse stérile ou d'un linge propre.
  - N'utilisez jamais de coton hydrophile qui colle à la plaie.
  - Soulagez la douleur en donnant un antalgique (en fonction de l'âge de la victime et si celle-ci est en état de le prendre).
  - N'appliquez pas de corps gras sur la brûlure (beurre, huile).
  - En cas de brûlure à travers un vêtement, retirez-le tout autour de la zone touchée, sauf si celui-ci colle à la peau (tissu synthétique).
  - Consultez un médecin pour faire un diagnostic.

- *En cas de brûlure superficielle :*
  - Après avoir longuement refroidi la zone brûlée, appliquez une crème recommandée pour traiter les brûlures en demandant conseil à un pharmacien.
  - Consultez un médecin pour faire un diagnostic.